



Menù autunnale - PRANZO - settimana 3

ARDiS - Rizzi

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Primo	Pasta al tonno, olive e capperi	Crema di zucca Veg	Pasta ai formaggi V	Orzo e fagioli* Veg	Pasta alla panna e speck Alto Adige IGP
	Pasta e/o riso al ragù di manzo	Risotto alla salsiccia	Pasta e/o riso al ragù di manzo	Cannelloni di carne al forno*	Pasta e/o riso al ragù di manzo
	Pasta e/o riso al pomodoro Veg	Pasta e/o riso al ragù di manzo	Pasta e/o riso al pomodoro Veg	Pasta e/o riso al ragù di manzo	Pasta e/o riso al pomodoro Veg
	Pasta e/o riso in bianco Veg	Pasta e/o riso al pomodoro Veg	Pasta e/o riso in bianco Veg	Pasta e/o riso al pomodoro Veg	Pasta e/o riso in bianco Veg
	Condimento: Grana Padano DOP	Pasta e/o riso in bianco Veg	Condimento: Grana Padano DOP	Pasta e/o riso in bianco Veg	Condimento: Grana Padano DOP
		Condimento: Grana Padano DOP		Condimento: Grana Padano DOP	
Secondo	Wurstel farciti (pancetta e formaggio)	Frittata V	Spezzatino di bovino	Fettina di suino alla milanese R	Scaloppina di bovino alla pizzaiola
	Filetto di merluzzo* alla mediterranea	Seppie in umido alla veneta*	Falafel* Veg	Piadina con verdure* Veg	Uova strapazzate V
	Fettina di bovino ai ferri	Fettina di suino ai ferri	Filetto di trota ai ferri*	Fettina di pollo ai ferri	Trancio di salmone ai ferri*
	Formaggi freschi confezionati V	Formaggi freschi confezionati V	Formaggi freschi confezionati V	Formaggi freschi confezionati V	Formaggi freschi confezionati V
		Tagliere di salumi tipici, tradizionali o a marchio A.Qu.A. T			
Contorno	Purè di patate V	Patate alla triestina VR	Patate al vapore Veg	Patate prezzemolate* Veg	Patate al forno Veg
	Fagiolini all'olio* Veg	Spinaci al vapore* Veg	Carote al burro* V	Zucchine trifolate* Veg	Macedonia di verdure* Veg
	Bis di contorni crudi Veg	Bis di contorni crudi Veg	Bis di contorni crudi Veg	Bis di contorni crudi Veg	Bis di contorni crudi Veg
		Dolce		Dolce	

Legenda:

MSC Piatto con pesce MSC **DOP** prodotto denominazione di origine protetta **IGP** prodotto a indicazione geografica protetta **R** piatto regionale **T** piatto tipico **V** piatto vegetariano **Veg** piatto Vegano

Tutti i pasti vengono completati con pane e frutta fresca di stagione.

Le preparazioni gastronomiche potrebbero contenere tracce di: cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesci, arachidi, soia, latte e lattosio, frutta con guscio, semi di sesamo, sedano, senape, solfiti e anidride solforosa, lupini, molluschi e prodotti a base di tutti i precedenti (In presenza di certificati medici comprovanti intolleranze/allergie vengono formulate apposite diete). *Materia prima di base congelata e/o surgelata. Aggiornato in data 30/09/2022 - Validato da: Servizio Dietistico di Area